

TARTE AU CHÈVRE FRAIS AVEC CONFITURE

TARTE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND RATATOUILLE-MARMELADE

„Diese Tarte vereint alle typischen Aromen der Provence. Ich bin im Sommer nicht immer zufrieden mit der Qualität des Supermarktsalats, also habe ich eines Tages stolz und optimistisch in Südfrankreich mein eigenes kleines Salatbeet angelegt. Der Salat gedieh bei guter Pflege und trotz der vielen Nacktschnecken, die in unserer Straße nur in unserem Garten wohnen, erstaunlich gut. Eines Tages kam Nicolas zu Besuch, begutachtete mein Salatbeet und sagte: ‚Weißt du, daraus kannst du eine herrliche Suppe kochen.‘ Mon Dieu, das kann nur einem Südfranzosen einfallen!“

Marché	Mise en place.
250 g Mascarpone	Mascarpone, Ziegenfrischkäse, Eier und Eigelbe mit dem Handmixer gut durchrühren, mit Salz und
350 g Ziegenfrischkäse	Pfeffer abschmecken. Die Walnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten.
3 Eier	
2 Eigelb	Réalisation.
Salz	4 kleine Auflaufformen ausfetten und mit dem Mürbeteig auskleiden. Den Rand etwas überstehen
Cayennepfeffer	lassen. Ratatouille-Marmelade gleichmäßig darauf verteilen und mit der Käsemasse auffüllen. Nüsse
50 g Walnüsse	und Thymian aufstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) goldgelb backen. Die Käsecreme
Mürbeteig	sollte leicht stocken.
(Seite 145)	
2 Esslöffel	Présentation.
Ratatouille-Marmelade	Etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen. In einem Salatbett servieren.
(Seite 206)	
1 Teelöffel getrockneter	
Thymian	

